

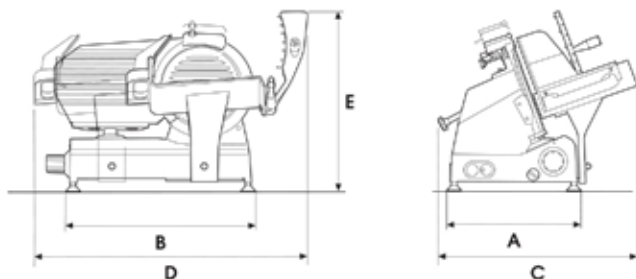
S 220

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**S 220**

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5


 L'affettatrice modello **S 220** costruita in lega di alluminio trattata anodicamente ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 15 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilato di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE**S 220**

Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0+15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

Garanzia: 2 anni

Accessorio affilato in dotazione - * Motore ventilato.


 The **S 220** model slicer made of anodised aluminium alloy permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. The decimal thickness regulator ranging between 0 and 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for effective and sharp cutting. The plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS**S 220**

Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0+15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years

Accessory included: blade sharpener - * Ventilated motor.


 La machine à couper modèle **S 220**, construite en alliage d'aluminium anodisé, peut être nettoyée rapidement et garantit une hygiène absolue. L'épaisseur des tranches est établie par un régulateur très sensible sur base décimale et peut varier de 0 à 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

SPECIFICATIONS**S 220**

Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Épaisseur de coupe	mm	0+15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 années

Accessoire inclus: Affûteur - * Moteur ventilé.


 Die Aufschnittmaschine **S 220** ist aus einer eloxierten Aluminiumlegierung hergestellt und weist den Vorteil auf, dass sie schnell zu reinigen und absolut hygienisch ist. Die Einstellvorrichtung für die Schnittstärke von 0 bis 15 mm ist hochempfindlich und erlaubt eine Dezimaleinstellung. Das leicht zu montierende Schleifgerät erleichtert die Arbeit des Benutzers, indem es den Schnitt der Ware immer einwandfrei erhält. Der auf Kugellagern montierte Teller hat eine außergewöhnliche Gleitfähigkeit und erlaubt es, auch kompakte Wurstsorten, Braten, Käse, Fisch, festes Fleisch und anderes zu schneiden. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die größeren Aufschnittmaschinen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**S 220**

Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0+15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre

Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät - * Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220** fabricada en aleación de aluminio anodizada tiene la ventaja de brindar absoluta higiene y limpieza rápida. El regulador del espesor de corte de 0 a 15 mm es muy sensible y permite la regulación decimal. El afilador muy fácil de montar simplifica el trabajo del usuario manteniendo eficiente el corte perfecto del alimento. El plato montado sobre cojinetes de bolas tiene un deslizamiento excepcional y permite cortar embutidos pesados, asados, quesos, pescados, carnes duras y demás. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**S 220**

Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0+15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años

Accesorio: Afiladora en dotación - * Motor ventilado.